

Torta con mousse di ricotta e uvetta

Zucchero di canna
ORO DEL TROPICO

Difficoltà media

30 minuti

Ingredienti per una Torta con mousse di ricotta e uvetta da 26 cm

- **600 g** Pan di spagna classico
- **100 g** Tuorli d'uovo (circa 5)
- **100 g** Zucchero di canna ORO DEL TROPICO
- **12 g** Gelatina alimentare
- **400 g** Ricotta
- **400 g** Panna montata
- **100 g** Uvetta
- **½ bicchiere** Marsala
- **75 g** Zucchero di canna ORO DEL TROPICO
- **q.b.** Frutta a piacere per la decorazione

Procedimento



1. Tagliate il Pan di Spagna in due strati e foderate il fondo di una tortiera con uno dei due dischi. Create un bordo con delle fasce da pasticceria ed inzuppatelo con un po' di marsala, eventualmente diluito con un po' di sciroppo di zucchero. Mettete in ammollo l'uvetta con il resto del marsala.



2. A parte montate i tuorli d'uovo con lo zucchero di canna e l'interno della bacca di vaniglia.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Aggiungete la ricotta, la colla di pesce dopo essere stata ammollata in un po' di acqua fredda e sciolta a bagnomaria.



4. Infine, aggiungete l'uvetta, la panna montata ed amalgamate il tutto delicatamente.



5. Spalmate il composto ottenuto sul primo disco di pan di spagna e ricoprite con il secondo. Riponete in frigo per circa 2 ore.

6. Cospargete la superficie con lo zucchero di canna; fiammeggiate con un caramellizzatore e decorate la superficie con della frutta.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED